



Небезпеку будь-якої рослинної продукції у нас звикли оцінювати тільки за вмістом нітратів, і це незважаючи на те, що в такій продукції можуть бути залишки пестицидів, солі важких металів, мікроорганізми, показники яких нормуються затвердженими Міністерством охорони здоров'я України нормативними документами.

В продукції рослинництва завжди є нітрати, що надходять до неї з ґрунту, підземних вод, а також з атмосферного повітря. Нітрати - це сполука азоту, який вважається елементом росту всього живого. Самі по собі нітрати не так вже й небезпечні для нашого організму. Але частина їх перетворюється на нітрити – отруту, яка блокує дихання клітин. Тому шкідливими є не просто нітрати, а їх надмірна концентрація в овочах, фруктах, і в першу чергу таких, що споживаються у сирому вигляді.

Кожного року ми очікуємо сезону полуниці, яку люблять як дорослі, так і діти. І, не зважаючи на високу ціну, люди купують її. У декого при купівлі виникає питання, а який вміст нітратів має полуниця.

У всіх ягодах, враховуючи полуницю, вміст нітратів не нормується. Це, перш за все, пов'язане з тим, що в такій продукції рослинництва нітрати не накопичуються. Купуючи полуницю на ринках, часто ми куштуємо її на смак без попередньої обробки, тобто миття. Саме це може привести до розладів шлунково-кишкового тракту. У людини виникає підозра, що все це пов'язане з вмістом нітратів в такій продукції. Представники засобів масової інформації, і в першу чергу телебачення, в лабораторіях на ринках

Полуниця та її можлива небезпека

Написав Administrator

Середа, 10 червня 2020, 07:44 - Останнє оновлення Середа, 10 червня 2020, 09:17

вимірюють вміст нітратів в полуниці, а результати вимірів при цьому порівнюють з нормативом 60,0 мг/кг.

Нормативи щодо вмісту нітратів розроблені для багатьох видів овочів, для баштанних і тільки для двох видів фруктів: яблук та груш та винограду окремо. І цей норматив становить саме 60 мг/кг – самий низький для рослинної продукції.

Взагалі всю полуницю перед вживанням треба ретельно мити, при цьому продукція позбавляється мікроорганізмів взагалі та патогенних в тому числі, а також яєць гельмінтів. Такі забруднювачі частіше за все і стають причиною біди після вживання рослинної продукції без попередньої підготовки. Справа в тому, що для вирощування ранньої рослинної продукції найчастіше використовуються органічні добрива, які завжди містять у своєму складі велику кількість мікроорганізмів, частина з яких є патогенними, тобто їх надходження до організму людини разом з їжею може привести до розвитку інфекційних хвороб кишкової групи (дизентерія, сальмонельоз та інші), гельмінтозів. При цьому найбільш вразливими є діти дошкільного віку та люди похилого віку.

Будьте обережні! Головне правило безпеки такої смачної продукції – ретельне її миття перед вживанням в їжу, і бажано, під проточною водою питної якості.